

Outono, 2020. LONDRINA, 08 DE MAIO.

NOME: \_\_\_\_\_ TURMA: \_\_\_\_\_

---

---

## BOLACHINHA DE NATA

---

---

Segue os horários do rodízio da culinária...8:00 – 1º ano; 8:30 – 2º ano; 9:00 – 3º ano e assim por diante, esta semana representa 3 dias intensos de culinária envolvendo todos(as) alunos(as) da escola. Primeiro dia bolachinha de nata, segundo dia bolo de chocolate ou laranja e terceiro dia sanduíche natural, hummmmm posso até sentir o cheiro e o sabor de cada uma dessas gostosuras. Mas nem tudo está perdido! Hoje vocês poderão convidar a família toda para fazer essa delícia que agrada tanto as crianças e seus familiares, vamos colocar a mão na massa! Ah, quando ela estiver pronta, não esqueça do chá!

### INGREDIENTES:

- 1 pote de nata 300 gramas
- 1 ovo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de margarina
- 1 colher de chá de fermento
- + ou – 500 gramas de amido de milho (maizena) até dar o ponto (desgrudar da mão).
- E muitas pitadas de carinho.

### MODO DE PREPARO:

- 1.** Misture a nata, o ovo e a margarina.
- 2.** Em seguida acrescente, um de cada vez, e vá misturando: o açúcar, a farinha de trigo e o fermento.
- 3.** Adicione a maisena, aos poucos, até dar o ponto (quando a massa desgrudar da mão).
- 4.** Leve ao forno pré-aquecido, de 40 a 50 minutos (dependo do tamanho do forno) temperatura de 200º.